

Blomkålsgratin

Tid i alt 1 time 30 min. Arbejdstid 30 min. Holdbarhed 2 dage Antal 4 pers. ♦

Ingredienser

500 g blomkål, delt i buketter
30 g smør
2 spsk hvedemel
3 dl mælk
4 æg
50 g parmesan
0,50 dl rasp
1 knivspids muskatnød, fintrevet
salt
sort peber
1 spsk smør, til formen

Fremgangsmåde

Smelt smør i en gryde, og rør hvedemel i. Pisk mælk i saucen, mens den koges godt igennem og smag til med muskatnød, salt og peber. Tilsæt mere mælk hvis nødvendigt for konsistensen. Sluk for varmen og tag gryden af varmen.

Del æggene og rør æggeblommerne og parmesan i saucen. Pisk æggehviderne stive, og vend dem forsigtigt i saucen.

Drys rasp i bunden af et smurt ovnfast fad og kom halvdelen af saucen i, derefter alle de rå blomkålsbuketter og tilsidst resten af saucen.

Drys resten af raspen over og sæt fadet i en forvarmet ovn ved 175 grader varmluft i ca. 30-35 minutter.

Åben først ovnlågen, når de 30 minutter er gået, da gratinen ellers kan risikere at falde sammen. Tjek med et trægrillspyd om retten er færdig eller skal have et par minutter mere.